

Uskršnja torta (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 pakovanje** turskog keksa
- 3 pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1 l** mleka
- **200 g** šecera
- **200 g** šlag krema
- **200-300 ml** kisele vode

Priprema

Skuvajte puding u litri mleka sa 200 gr šecera, pre toga odvojite oko 100 ml mleka da razmutite prah pudinga naravno. Ohladite puding pa ga spojite sa margarinom umućenim i omekšanom na sobnoj temperaturi.

Kalup kome se skida obruc obložite samolepljivom folijom. Svaki keks premazujte kremom i reajte uspravno u kalup sa cije ste unutrašnje strane stavili traku od pek papira, zbog kasnijeg lakšeg vaenja torte.

Kad završite uspravno reanje keksa premažite odozgo ostatkom fila i poklopite keksom. Tortu ostavite u frižider, da prenoci. Kad prenoci u frižideru sutradan skinite obruc od kalupa i pek papir pa tortu okrenite naopako na pleh. Nafilujte umućenim šlagom.

Savet